CHAMPAGNE JEAN DUMANGIN

MEUNIER 2018



Terroir
Grande Montagne de Reims Premier Cru :
Chigny-les-Roses, Ludes, Rilly-la-Montagne, Taissy, Cormontreuil
Age moyen des vignes : 35 ans

Vinification
Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées. Remuage manuel traditionnel sur pupitres

Assemblage
100% Meunier
Récolte 2018
7 ans de vieillissement en cave

Dosage
2 grammes de sucre par litre

Flacons
Bouteilles 75 cl

Notes de dégustation
Robe or pâle aux reflets légèrement cuivrés, animée d'un élégant cordon de fines bulles.
Le nez, mature et complexe, dévoile des arômes de praline, de noisette, de biscuit au beurre, d'abricot au sirop, de figue, de miel et d'amande, relevés d'une subtile touche mentholée.
La bouche surprend par sa fraîcheur, parfaitement équilibrée par un dosage harmonieux. Les notes d'orange sanguine et de kiwi côtoient celles de praline et de noisette. Puissante et droite, elle offre une remarquable longueur, prolongée par une finale crayeuse aux accents de citron confit.

Une Rose - Une Passion - Un Champagne